Apfel-Joghurt Kuchen ??

Es gibt ja wirklich so viel unglaublich leckere Varianten für einen Apfelkuchen. Und dieser Apfel-Joghurt Kuchen gehört definitiv dazu ?. Eigentlich ist dieses Rezept zufällig entstanden, denn ich musste unbedingt einige Zutaten verbrauchen, und so entstand diese so leckere Kombination aus Äpfeln und einem leichten Rührteig mit Joghurt, ein Apfel-Joghurt Kuchen.

Dieser Kuchen passt so perfekt in diese so schöne Jahreszeit. Ich konnte garnicht genug Bilder von dem fertigen Apfelkuchen machen ?. Es war einfach eine wunderschöne Farbkombination in Verbindung mit der Sonne, der Deko und natürlich dem Kuchen ?.

Ich habe mich diesmal für eine Kastenkuchenform entschieden, weil ich einfach gerne mal ausprobieren wollte wie sich so ein Apfelkuchen in einer etwas anderen Ausführung macht ?

Diese kleine Eigenkreation habe erst mal mit zur Arbeit genommen, denn meine Kollegen sind sehr gerne meine Geschmackstester ? und natürlich auch immer meine besten Kritiker. So weiß ich immer gleich, ob ich noch etwas verbessern kann ?. Dieser himmlische Apfelkuchen ist aber genauso perfekt wie er ist.

Wer meinen Blog hier schon ein wenig länger verfolgt, wird feststellen dass ich gerne einfache und alltagstaugliche Kuchen backe. Ich finde es sind meistens die leckersten ?.

So, und hier kommt das Rezept ??

Zutaten – für eine Kastenform

3 Eier

150 g brauner Rohrzucker

250 g Joghurt natur

130 geschmolzene Butter

Schale und Saft einer Zitrone

250 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

1 Tl Zimt

1 Prise Salz

3 Äpfel

Mandelblättchen

Butter und Mehl für die Form oder Backpapier

Zubereitung

– Kastenform mit Backpapier auslegen oder einfetten und bemehlen

– Ofen auf 180°C Ober Unter Hitze oder 170°C Umluft vorheizen

– die Äpfel schälen und in Scheiben schneiden

– mit dem Saft der Zitrone mischen

– das Mehl mit dem Backpulver, Zimt und der Prise Salz vermischen

– die Eier mit dem Zucker 1 Minute schaumig schlagen

– dann die Butter, den Joghurt und die geriebene Zitroneschale hinzufügen

– nun die Mehlmischung schnell mit dem Teig vermischen

– 2/3 der Apfelscheiben in den Teig rühren

– alles in die vorbereitete Form füllen und die restlichen Äpfel fächerförmig auf den Teig legen

– die Seiten mit ein paar Mandelblättchen bestreuen

– im vorgeheizten Backofen ca. 50 – 60 Minuten backen

– unbedingt eine Stäbchen Probe machen

Abkühlen lassen und genießen ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ❤